Galletas de Sémola con Pasas

Sirve: 12 porciones

Disfrute de los dulces con moderación. Estas galletas se hacen con sémola y son rápidas y fáciles de preparar.

Ingredientes

aceite antiadherente en aerosol

1/2 taza margarina

1/2 taza azúcar morena (empacada o 1/2 taza de azúcar regular)

1 huevo

1 cucharadita extracto de vainilla

1 taza harina

1/2 cucharadita bicarbonato

1/4 cucharadita sal

1/4 taza sémola seca

1/2 taza pasas

Preparación

1. Precaliente el horno a 375 grados F. Rocíe una bandeja de horno con aceite antiadherente en aerosol.
2. En un tazón grande, bata la margarina y el azúcar con una cuchara de madera hasta que quede cremoso. Añada el huevo y la vainilla y mezcle bien.
3. Agregue la harina, el bicarbonato, la sal, la sémola y las pasas y mezcle bien.

Información Nutricional Nutrientes	Cantidad
Calorías	90
Grasa total	4 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	15 mg
Sodio	60 mg
Total de Carbohidrato	13 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	7 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	1 g
Vitamina D	N/A
Calcio	9 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

4. Use una cucharita para echar la mezcla en la bandeja de horno.

5. Hornee durante 8 a 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.

Origen: Recipe adapted from Commodity Supplemental Food Program Cookbook